

Receta de Fabes Asturianas con Almejas

10 Oct 2016



Buenos días a tod@s, para comenzar esta nueva semana de Octubre, os dejo una exquisita receta que en casa nos encanta para comer, se trata de unas **Fabes Asturianas con Almejas**, os puedo asegurar que quedan riquísimas, pero os recomiendo que compréis las auténticas Fabes Asturianas, aunque son bastante más caras, son las más ricas para elaborar esta receta, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Fabes Asturianas (500grs)
- Almejas (1kg)
- Cebolla (una)
- Ajos (tres dientes)
- Pimiento verde (medio)
- Aceite de oliva
- Pimentón dulce (una cucharadita)
- Azafrán (unas 5 hebras)
- **Para el sofrito de Almejas:**
- Aceite de oliva
- Ajo (un diente bien picadito)
- Cayena (al gusto opcional)
- Vino blanco (medio vaso)
- Sal al gusto

Modo de Preparación

1. Poner las almejas en agua con un puñado de sal gorda y cambiarlas el agua tres o cuatro veces
2. Poner las Fabes en remojo la noche antes al menos doce horas
3. Escurrir el agua y poner las fabes en una cazuela, mejor de barro, con caldo de pescado o marisco que las cubra dos o tres dedos por encima
4. Remover y echar un buen chorro de aceite de oliva y poner al fuego hasta que rompa a hervir, meter la cebolla partida en dos, los tres dientes de ajo pelados y el medio pimiento verde, retirar la espumilla que suelten
5. A la media hora de cocción a fuego alto, añadir el azafrán diluidas las hebras con un poco de caldo caliente de la cocción y poner una cucharadita de pimentón dulce
6. Bajar el fuego y echar sal al gusto, no demasiado porque las almejas son saladas, dejar cocer lentamente unas dos horas, removiendo de vez en cuando con cuidado

Fabes Asturianas con Almejas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

7. Cuando lleven una hora cociendo, sacar lo que quede de la cebolla, del los ajos y el pimiento y pasarlo por la batidora con un poco del caldo, volverlo a echar a la cazuela
 8. Durante las dos horas de cocción hay que añadir agua fría en dos ocasiones para asustarlas
 9. Cuando veamos que están cocidas, apartar del fuego y dejar reposar un rato
 10. Lavar las almejas con agua fría, partir el ajo muy finito y saltearlo con un poquito de aceite en una sartén, sin que llegue a dorarse, añadir unas cayenas machacadas con los dedos y echar también las almejas
 11. Remover a fuego alto unos segundos, echar el vino blanco y dejar hervir tapadas hasta que se abran todas
 12. Añadir a la cazuela con las fabes y echar también el caldo de las almejas colado, remover con cuidado y ajustar la sal
 13. Espolvorear un poco de perejil picado, Servir calientes y....buen provecho!!!
-